Savoia Americano, il vino aperitivo dalle origini garibaldine

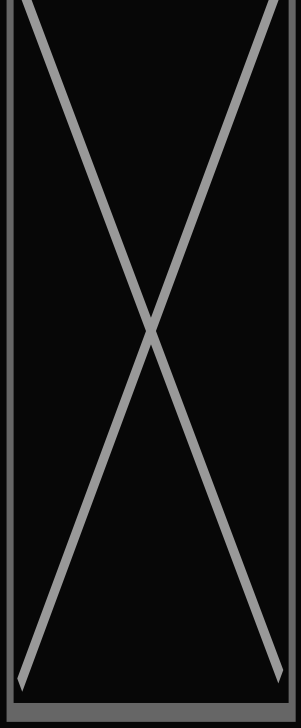
savoia-americano-giuseppe-gallo-milano-low-1e82dcdc

Dalla mente geniale di Giuseppe Gallo, tra i più autorevoli esperti nel settore del beverage a livello internazionale, nasce Savoia Americano, **il vino aperitivo che ha le sue radici nella storia d'Italia e in quella della tradizione liquoristica, proiettandosi nel futuro dell'aperitivo moderno**.

Un vino aromatizzato audace, un amaro dolce raffinato, che **riscopre la categoria del vermouth al bitter**, detto appunto "americano", facendo appello ai cocktail più diffusi che si bevevano negli USA a inizio Novecento e ai classici italiani come l'Americano, il Negroni, lo Spritz, il Garibaldi e il Manhattan.

Il vino aperitivo che unisce la tradizione del Vermouth di Torino e del Bitter di Milano, con il tocco del Marsala FineDOC di Sicilia
Savoia Americano riunisce in un'unica bottiglia il Vermouth dolce e il Bitter Amaro su una base di vino, il tutto già miscelato per un serve sofisticato e pronto. **È un perfetto punto di mezzo tra il Bitter e il Vermouth**, un delizioso aperitivo e allo stesso tempo una **base definitiva per un'infinità di cocktail**, classici e non solo, anche per quelli a bassa gradazione:18.6% Abv un numero simbolico che richiama la data della riunificazione italiana iniziata nel 1861 da Giuseppe Garibaldi.

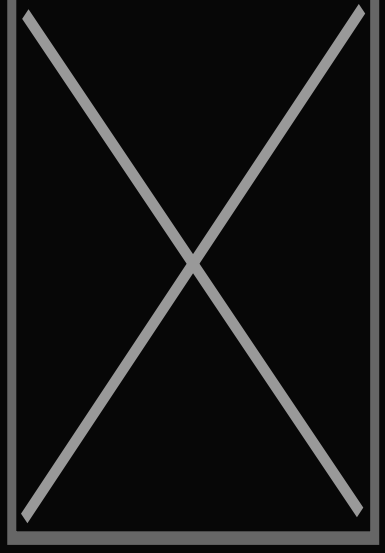
La categoria degli americani ("amaricanti"), originariamente creata da cantine e distillatori italiani per l'esportazione oltreoceano, nasceva proprio per **soddisfare la richiesta dei bar negli Stati Uniti alla fine del XIX secol**o, dove si mescolavano a gin o whisky per preparare i"cok-tail", così come si scriveva originariamente.



Savoia Americano si ispira alla ricetta autentica del "Bitter di Milano" che risale al 1897circa, ma è il **primo del suo genere a utilizzare il vino DOC Marsala Fine Siciliano**, inoltre l’unico aperitivo vegan 100% che usa il **betacarotene per ottenere il suo colore rossogranato**; attenzione anche all’esigenza di ridurre le calorie: contiene soltanto il 17% di zucchero per litro, molto meno rispetto ad altri amari rossi o vermouth sul mercato.

Savoia è realizzato con **ingredienti italiani**; Vino bianco:Ugni blanc (trebbiano), miscelato con Vino Marsala Fine DOC, invecchiato in botte di querciaper 14 mesi. L’aroma è una ricca miscela di arancia amara, genziana, con sentori di angelica, rabarbaro e legno di quassia oltre al bergamotto IGP e altri agrumi; il cardamomo bianco, la cannella e lo zenzero aggiungono equilibrio e dolci toni speziati, oltre alla presenza di vaniglia del Madagascar e uva passa siciliana.

Il compito di distribuire Savoia Americano è affidato a Fine Spirits Italia. **Paolo Gargano**, CEO dell’azienda, commenta: *"Come genovesi e ambasciatori di eccellenze siamo orgogliosi di far parte di questa nuova storia da scrivere assieme a Giuseppe Gallo per celebrare l'unione delle diversità del nostro straordinario territorio culturale".*



Qualche ricetta

L'AMERICANO SAVOIA
2 parti di SAVOIA Americano
4-5 cubetti di ghiaccio
soda
3 chicchi d'uva

SAVOIA GARIBALDI
2 parti di SAVOIA Americano
2 parti di spremuta d'arancia
4-5 cubetti di ghiaccio
Uno spicchio d'arancia

SAVOIA SPRITZ
2 parti di SAVOIA Americano
2 parti di prosecco
3 chicchi d'uva

SAVOIA NEGRONI
2 parti di SAVOIA Americano
1 parte di London Dry Gin
4-5 cubetti di ghiaccio
3 chicchi d'uva

SAVOIA MANHATTAN
2 parti di SAVOIA Americano

1 parte di Rye whiskey o Bourbon whiskey

3 amarene